



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0316_2 Acondicionamiento y Tecnología de Pescados





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0316_2 Acondicionamiento y Tecnología de Pescados



DURACIÓN
130 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0316_2 Acondicionamiento y Tecnologías de Pescado regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo por el que establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad Pescadería y Elaboración de Productos de la Pesca y Acuicultura. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION
 como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
 expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A
 con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso
 con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
 Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXX-XXXXXX.
 Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
 Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
 La Dirección Académica




Con Examen Convulsivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (Plan Propio) (MOP)

Descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es necesario conocer los diferentes campos en la pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura, dentro del área profesional productos de la pesca. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el acondicionamiento y las tecnologías de pescados.

Objetivos

Los objetivos de este Curso de Pescadería Online son:

- Aplicar las normas de higiene personal establecidas por los manuales o guías de prácticas correctas, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios en las áreas de trabajo.
- Mantener las áreas y las instalaciones de trabajo en pescaderías e industrias del pescado, dentro de los estándares requeridos por la producción.
- Preparar y mantener en uso los equipos y los medios auxiliares de elaboración, según los manuales de procedimiento e instrucciones de utilización, con el fin de garantizar la producción.
- Realizar los tratamientos previos a los productos de la pesca con las técnicas y modos específicos, siguiendo los procedimientos preestablecidos para su posterior utilización industrial o en establecimientos comerciales, garantizando la calidad, higiene y los niveles de producción.
- Preparar e incorporar sustancias (salazones, líquidos de gobierno, aceites, soluciones conservantes) para estabilizar los productos, de acuerdo con el manual de procedimiento y las instrucciones de trabajo, garantizando la calidad e higiene.
- Preparar y disponer los pescados y mariscos, realizando su cocción y enfriamiento, para su tratamiento y posterior conservación.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de las industrias alimentarias concretamente en pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura, dentro del área profesional productos de la pesca, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con el acondicionamiento y las tecnologías de pescados.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0316_2 Acondicionamiento y Tecnología de Pescados certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

Salidas laborales

Con este Curso de Pescadería Online el alumno podrá ampliar sus conocimientos en el ámbito de las industrias. Además, mejorará sus expectativas profesionales en empresas dedicadas a la elaboración de productos a partir de pescado y mariscos como congelados, conservas y semiconservas, así como en buques factoría y lonjas de pescado.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. ACONDICIONAMIENTO Y TECNOLOGÍA DE PESCADOS

UNIDAD FORMATIVA 1. TECNOLOGÍA DE PESCADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIA PRIMA DE PECADO Y MARISCO.

1. Pescados y mariscos para su transformación industrial.
2. El mercado de los productos pesqueros, zonas productivas.
3. Clasificación, características y aprovechamiento industrial de los peces, mariscos y otros productos de la pesca.
4. Especies de peces, de crustáceos y de moluscos. Clasificación. Identificación y reconocimiento.
5. Características organolépticas.
6. Fundamentos de anatomía, fisiología e histología, de pescados y mariscos.
7. El tejido muscular:
8. Constitución histológica.
9. Composición química: grasa, proteína y lípidos.
10. Cambio bioquímicos y microbianos del pescado tras la captura.
11. Otros tejidos comestibles.
12. Acondicionamiento, transporte y conservación del producto fresco y congelado.
13. Valoración de calidad y selección. Hojas de control.
14. Acuicultura.
15. Técnicas pesqueras.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS AUXILIARES.

1. El agua, características y cualidades.
2. Ingredientes diversos: sal, azúcar, vinagre, aceite, especias y condimentos, otros productos.
3. Aditivos naturales y sintéticos: conservantes, colorantes, saborizantes, potenciadores, estabilizadores, endurecedores y correctores del pH. Actuación y utilización.
4. Especias y condimentos.
5. Manipulación y conservación de las materias auxiliares y aditivos.
6. Reglamentación técnico-sanitaria de materias auxiliares y aditivos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS A LAS SALAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PESCADO Y MARISCO, MAQUINARIA Y UTILLAJE.

1. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
2. Normas y medidas sobre higiene en la industria de la pesca.
3. Manipulación de alimentos.
4. Normativa vigente.
5. Normas y medidas sobre higiene.
6. Normativa aplicable al sector.
7. Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
8. . Medidas de higiene personal.

9. . Hábitos, gestos o practicas inadecuadas para la manipulación de alimentos.
10. . Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
11. . Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
12. . Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza
13. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
14. Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos.
15. Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.
16. Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
17. Materiales y construcción higiénica de los equipos.
18. Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección. Sistemas, equipos y productos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control.
19. Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
20. Limpieza de instalaciones y equipos de acondicionamiento de materias primas.
21. Concepto y niveles de limpieza.
22. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
23. Sistemas y equipos de limpieza.
24. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
25. Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación
26. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALTERACIONES DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

1. Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación.
2. Transformaciones y alteraciones que originan.
3. Riesgos para la salud
4. Microbiología de los alimentos
5. Microorganismos: clasificación y efectos.
6. Bacterias, su influencia y aplicación en la industria de la pesca.
7. Levaduras, su influencia y aplicación en la industria de la pesca.
8. Mohos, su influencia y aplicación en la industria de la pesca.
9. Virus.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Normativa general de manipulación de alimentos.
2. Alteración y contaminación de los alimentos debido a practicas de manipulación inadecuadas.
3. . Concepto de alteración y de contaminación.
4. . Tipos de contaminación.
5. . Principales agentes causantes.
6. . Mecanismos de transmisión.
7. . Contaminación cruzada.
8. Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.
9. Métodos de conservación de los alimentos.
10. Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los

alérgenos. Implicaciones.

11. Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA DE LA PESCA.

1. Legislación ambiental en la industria de derivados de la pesca.
2. Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas.
3. Descripción de los residuos generados en la producción de derivados de la pesca y sus efectos ambientales. Tipos de residuos:
4. □ Emisiones a la atmósfera.
5. □ Vertidos líquidos.
6. □ Residuos sólidos y envases.
7. Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
8. Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
9. Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

UNIDAD FORMATIVA 2. ACONDICIONADO DEL PESCADO Y MARISCO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL.

1. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado.
2. Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores.
3. Mantenimiento de primer nivel.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE PESCADOS.

1. Selección de pescados y mariscos. Criterios. Talla, aspectos físicos, estado de frescura, etc
2. Descomposición del pescado. Cambios en el color, sabor y consistencia.
3. Legislación relativa a la higiene y manipulación de los pescados y mariscos.
4. Depuración de moluscos.
5. Preselección, grado de frescura, tamaño especies.
6. Selección, categorización, lavado, descabezado, descamado, eviscerado, desollado, desespinado separación de partes externas e internas, fileteado, troceado, picado, moldeado, cocido.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PREPARADOS FRESCOS.

1. Técnicas de elaboración de: salsas.
2. Masas y pastas finas, patés.
3. Formulación y preparación y función de ingredientes.
4. Adición, mezclado, amasado, emulsionado.
5. Desaireación, concentración.
6. Equipos específicos, su puesta a punto y manejo.
7. Balanzas, dosificadores.
8. Mezcladoras, amasadoras.
9. Molinos coloidales.
10. Concentradores, desaireadores, campanas de vacío.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL.

1. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado.
2. Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores.
3. Mantenimiento de primer nivel.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
2. Situaciones de emergencia.
3. Normativa aplicable al sector
4. Evaluación de riesgos profesionales:
5. . Condiciones de trabajo y salud.
6. . Danos para la salud: Accidente laboral y enfermedad profesional.
7. . Riesgos específicos de la industria de panadería y bollería.
8. Medidas de prevención y protección
9. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.
10. Plan de prevención.
11. Plan de emergencia y evacuación.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     

Latino America  

Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group